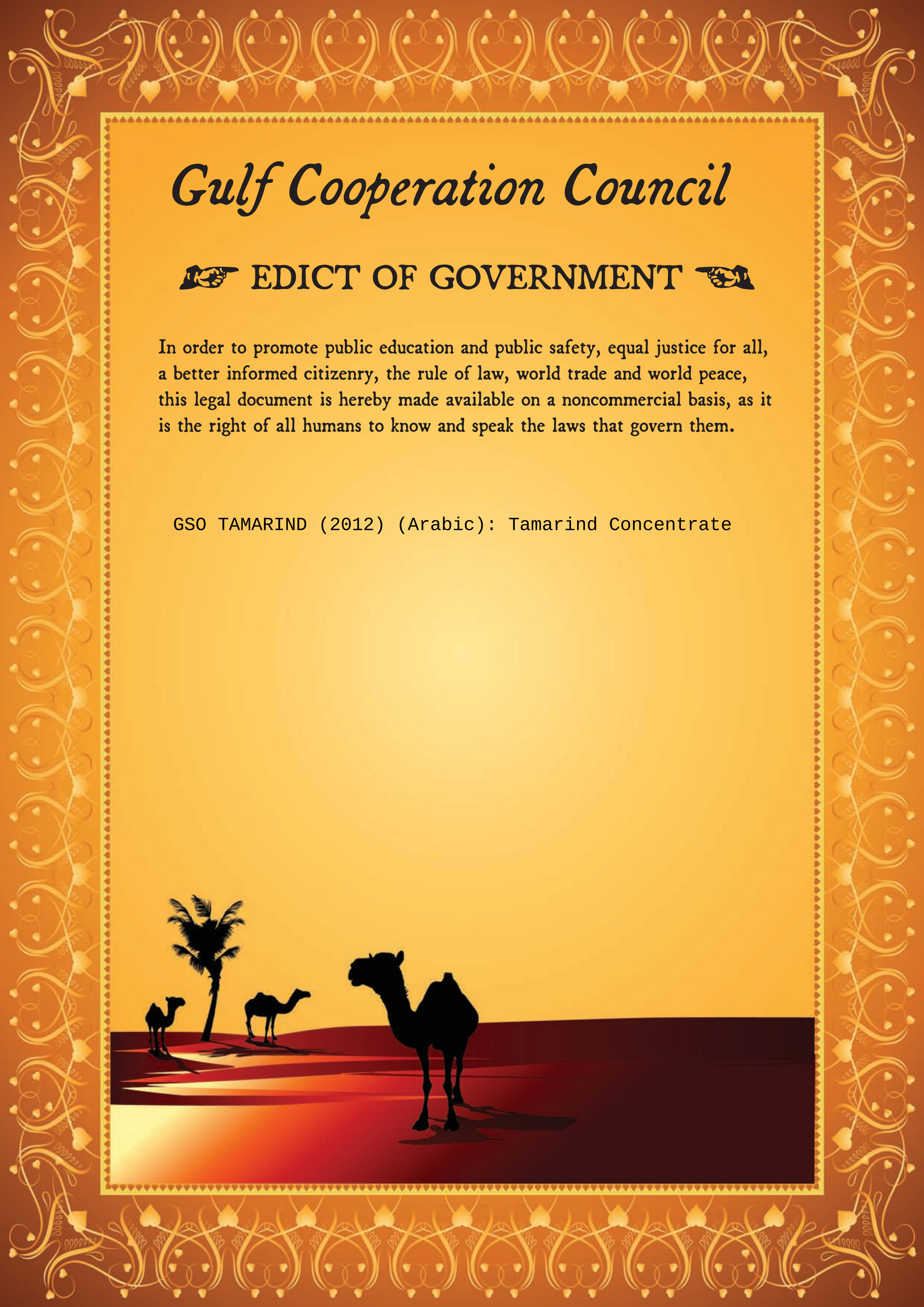


Gulf Cooperation Council

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO TAMARIND (2012) (Arabic): Tamarind Concentrate

BLANK PAGE



هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية

STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

مشروع : نهائي

GSO/ FDS …/2012

مركز التمر الهندى

Tamarind concentrate

إعداد:

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد إعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

ICS: 67. 080.10

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة أقليمية تضم فى عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس فى دول الخليج العربية، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة.

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم (5) "اللجنة الفنية الخليجية لمواصفات قطاع المنتجات الغذائية والزراعية" بإعداد المواصفة القياسية الخليجية "مركز التمر الهندى" . وقامت دولة قطر بإعداد مشروع هذه المواصفة. وقد تم إعداد المشروع بعد إستعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة .

وقد أعتمدت هذه المواصفة كلائحة فنية خليجية دون إدخال أية تعديلات فنية عليها، وذلك فى إجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( ) والذى عقد بتاريخ / / ه ، الموافق / / م.

مركز التمر الهندى

1-المجال:

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بمركز التمر الهندى المعد للإستهلاك الآدمي.

2-المواصفات التكميلية:

1.2 GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".

2.2 GSO 20 "طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية".

3.2 GSO 21 "الشروط الصحية فى مصانع الأغذية والعاملين بها".

4.2 GSO 149 "مياه الشرب غير المعبأة".

5.2 GSO 150 "فترات صلاحية المنتجات الغذائية".

6.2 GSO 168 " إشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة".

7.2 GSO 242 "منتجات الفاكهة والخضر – تقدير الإيثانول".

8.2 GSO 244 " طرق اختبار الفاكهة والخضر ومنتجاتها- الجزء الأول: الإختبارات الحسية- تقدير الوزن الصافى والوزن المصفى- تقدير اللزوجة الظاهرية- تقدير الفراغ القمي- تقدير المواد الغريبة والثمار المعيبة".

9.2 GSO 382,383 "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات فى المنتجات الزراعية والغذائية- الجزئين الأول والثانى".

10.2 GSO 839 " عبوات المواد الغذائية- الجزء الأول: إشتراطات عامة".

11.2 GSO 988 "حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها فى المنتجات الغذائية- الجزء الأول".

12.2 GSO 1004 "منتجات الفاكهة والخضر- تقدير محتوى المواد الصلبة القابلة للذوبان: طريقة قياس معامل الإنكسار".

13.2 GSO 1287 "طرق أخذ عينات منتجات الفاكهة والخضرالمعبأة" .

14.2 GSO 1290 "طرق اختبار عصير الفاكهة" .

15.2 GSO/CAC 192 "المواصفة العامة لمضافات الأغذية" .

16.2 GSO/CAC 193 "المواصفة العامة للملوثات والسموم فى الأغذية والأعلاف" .

17.2 GSO/CAC/GL 2 "إرشادات البيانات التغذوية على البطاقة" .

3 –التعاريف:

مركز التمر الهندى: منتج يتم الحصول عليه بتركيز الخلاصة المائية للب ثمار التمر الهندى (*Tamarindus indica linn.*) عن طريق تبخير الماء منه بإستخدام التسخين تحت تفريغ.

4 –المتطلبات:

يجب أن يتوافر فى المنتج المتطلبات التالية:

1.4 أن تكون جميع المواد الخام المستخدمة مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها .

2.4 أن يكون الماء المستخدم فى الإنتاج مطابقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة فى بند (4.2) .

3.4 أن تكون ثمار التمر الهندى المستخدمة كاملة النضج، سليمة وطازجة .

4.4 أن يجهزالمنتج طبقاً للشروط الصحية الواردة فى المواصفة القياسية الخليجية الموضحة فى البند (3.2) .

5.4 ان يكون المنتج خالياً من القشور والأجزاء النباتية الغريبة والنوى وأجزائها .

6.4 أن يكون المنتج خالياً من منتجات الخنزير أو مشتقاتها وكل ما يخالف الشريعة الإسلامية .

7.4 أن يتراوح لون المنتج بين اللون البنى الفاتح والبنى الغامق .

8.4 أن يتميز طعم المنتج بالخواص المميزة لطعم الثمار وأن يكون خالياً من النكهات الغريبة .

9.4 أن يكون المنتج خالياً من علامات التخمر .

10.4 ألا تقل نسبة المواد الصلبة الذائبة عن 65 % .

11.4 أن تكون نسبة الحموضة فى حدود 9 % (مقدرة كحمض طرطريك) .

12.4 أن تكون نسبة المواد الصلبة غير القابلة للذوبان فى الماء (الألياف الخام) فى حدود 2 % .

13.4 أن تكون المواد المضافة للمنتج من المواد المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة فى البند (15.2) .

14.4 ألا تزيد المواد الملوثة للمنتج على الحدود الموضحة فى المواصفة القياسية الخليجية الواردة فى البند (16.2) .

15.4 ألا تزيد نسب التلوث ببقايا مبيدات الآفات عما نصت عليه المواصفات القياسية الخليجية الواردة فى البند (9.2) .

16.4 ألا تزيد حدود الملوثات الإشعاعية على الحدود الموضحة فى المواصفة القياسية الخليجية الواردة فى البند (11.2) .

17.4 ألا تزيد عدد خلايا الفطر والخميرة على 10 خلية/جم.

18.4 أن يكون المنتج خالياً من البكتيريا الممرضة وسمومها .

19.4 أن يكون المنتج خالياً من الحشرات الحية والميتة وأجزائها .

5 – أخذ العينات:

تؤخذ العينات طبقاً لما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة فى البند (13.2) .

6 – طرق الفحص والاختبار:

يتم فحص واختبار المنتج على العينة الممثلة المأخوذة طبقاً للبند (5) طبقاً للمواصفات القياسية الخليجية الواردة فى البنود: (14.2,12.2,8.2,7.2,2.2) لبيان مدى مطابقتها لبنود هذه المواصفة.

7 – التعبئة والنقل والتخزين:

1.7 التعبئة:

1.1.7 مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة فى البند (10.2) يجب أن يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تحافظ على المنتج وتكفل حمايته من أى تلوث يؤدى الى تغيرفى خواصه أو صلاحيته للإستهلاك الآدمي .

2.1.7 فى حالة تعبئة المنتج فى علب معدنية، يجب أن تكون مقاومة للحموضة وأن يكون الضغط داخل العلب عند درجة حرارة 25 ْس أقل من الضغط الجوى.

2.7 النقل:

أن يتم نقل المنتج بوسائل نقل سليمة ونظيفة ولم يسبق إستخدامها فى نقل أية مواد سامة أو ضارة وأن تتم عملية النقل بطريقة لا تؤدى الى تلف المنتج.

3.7 التخزين:

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة فى البند (6.2) ، يجب أن تكون المخازن جيدة التهوية بعيدة عن مصادر الحرارة والتلوث.

8 – البيانات الإيضاحية:

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفات القياسية الخليجية الواردة فى البنود (17.2 ,1.2) ، يجب أن يوضح على بطاقة المنتج البيانات التالية:

1.8 أسم المنتج (التمر الهندى المركز) وعلامته التجارية .

2.8 معدل التخفيف .

Technical Terms	المصطلحات الفنية
Pit fragments	أجزاء النوى
Under vacuum	تحت تفريغ
Tamarind	التمر الهندى
Tartaric acid	حمض طرطريك
Water extract	خلاصة مائية
Rodent contaminants	مخلفات القوارض
Soluble solids	مواد صلبة ذائبة

References المراجع

Egyptian Org. For Standards and Quality	-الهيئة المصرية للمواصفات والجودة
Egyptian Standard	المواصفة القياسية المصرية
ES 2106/2006	رقم 2106 /2006
Tamarind concentrate	مركز التمر هندى

-Indian Standard Institute	- المعهد الهندى للمواصفات
IS 5955/1970	المواصفة الهندية رقم 1970/5955
Tamarind concentrate	مركز التمر الهندى